



Il forno **Tradizionale** è ideale per tutti i tipi di cottura. Il comodo sportello incorpora un termometro per sapere sempre la temperatura del forno. **Tradizionale** è disponibile in sei differenti dimensioni.

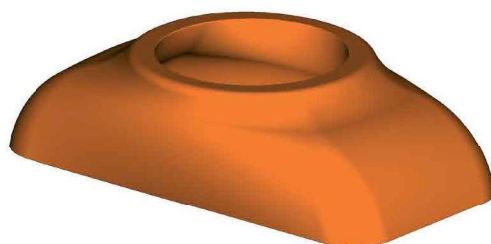
Tradizionale oven is ideal for all types of cooking. The practical door incorporates a thermometer so that the temperature of the oven is always known. Tradizionale is available in six different sizes.

ACCESSORI OPTIONAL

Raccordo Ø 20 cm
base 46x27,5cm - peso 9 kg

Raccordo Ø 25 cm
base 46x32,5 - peso 11 kg

Raccordo Ø 30 cm
base 50x40 cm - peso 16 kg



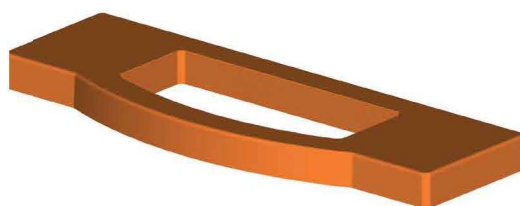
OPTIONAL ACCESSORIES

Vent junction Ø 20 cm
base 46x27,5cm - weight 9 kg

Vent junction Ø 25 cm
base 46x32,5 - weight 11 kg

Vent junction Ø 30 cm
base 50x40 cm - weight 16 kg

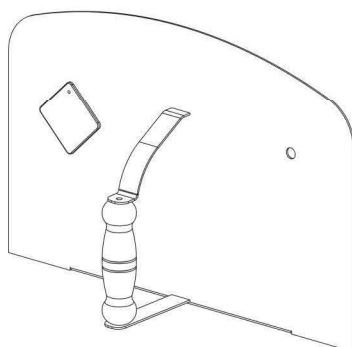
Appoggio per
forno tradizionale
peso 26 kg
dimensioni 76x31 cm



Support for
traditional oven
weight 26 kg
measurement 76x31 cm

ACCESSORI IN DOTAZIONE

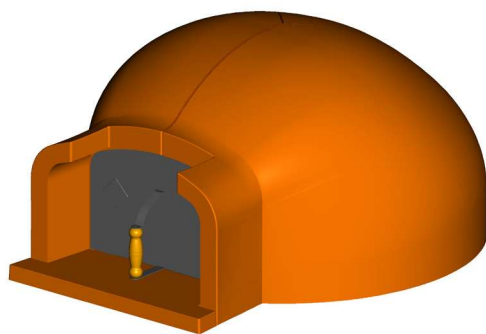
INCLUDED ACCESSORIES



Sportello con spioncino
Hinged door with peep-hole

Pirometro
Thermometer





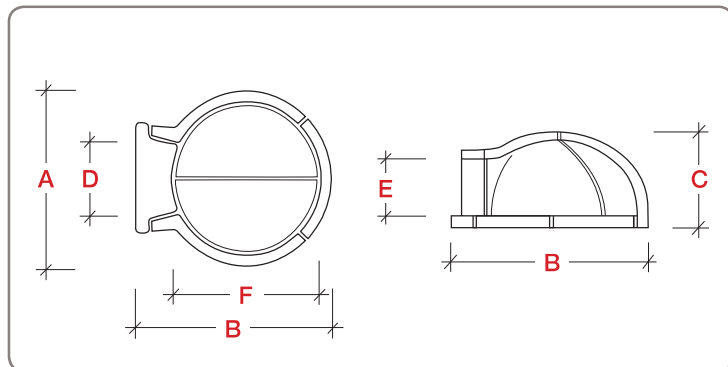
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	255 Kg / 562,1 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,5 m ² / 5,3 In ²
Minuti per scaldare / Heating time	45
N° pizze alla volta / Pizza capacity	3
Infnata di pane / Bread capacity	6 Kg / 13,2 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	5 Kg/h / 11 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS

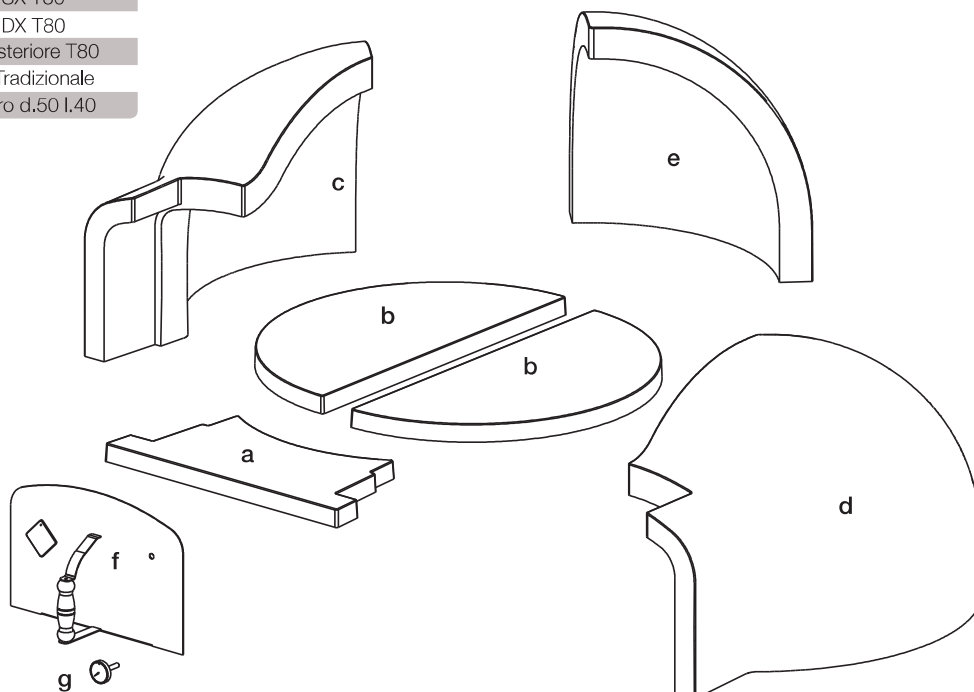


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	94 cm / 37 In
B	Lunghezza totale / Total length	112 cm / 44,1 In
C	Altezza totale / Total height	58 cm / 22.8 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	80 cm / 31,5 In

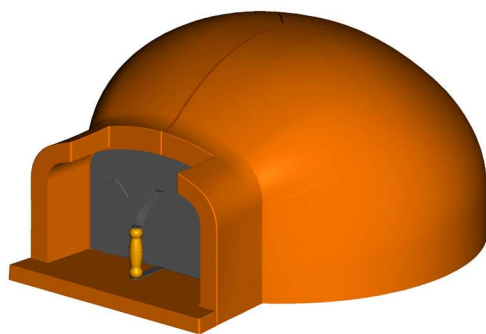
MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDT080	1	Davanzalino T80
b	XFPCR40	2	Piano semicircolare r.40 T80
c	XFB80SX	1	Bocca SX T80
d	XFB80DX	1	Bocca DX T80
e	XFC8082	1	Cupola posteriore T80
f	YSPOT93	1	Sportello Tradizionale
g	YTE5040	1	Termometro d.50 l.40



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

cod. FTD0090



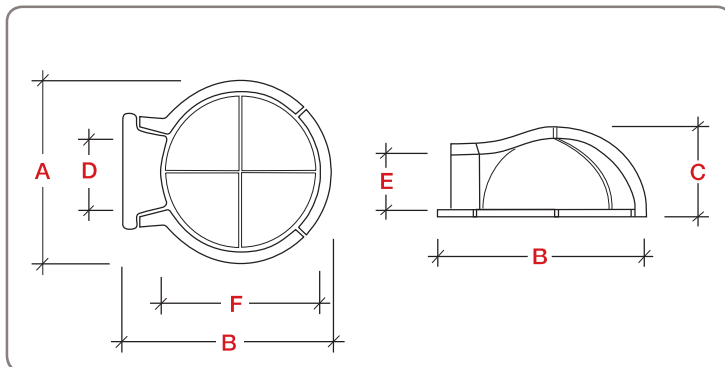
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	280 Kg / 617 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,7 m ² / 7,5 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	50
N° pizze alla volta / Pizza capacity	4
Infnata di pane / Bread capacity	8 Kg / 17,6 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	6 Kg/h / 13,2 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS

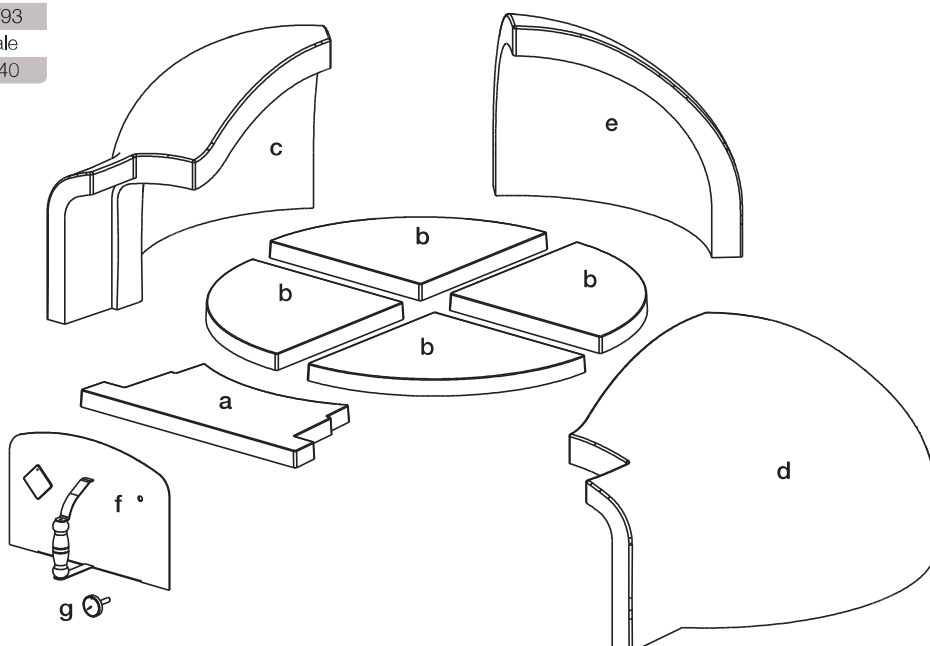


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	104 cm / 40,9 In
B	Lunghezza totale / Total length	123 cm / 48,4 In
C	Altezza totale / Total height	57 cm / 22,4 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	90 cm / 35,4 In

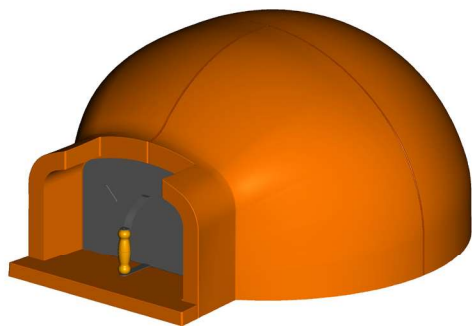
MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDT090	1	Davanzalino T93
b	XFPSR45	4	Piano a spicchio r.45 T93
c	XFBT90S	1	Bocca SX T93
d	XFBT90D	1	Bocca DX T93
e	XFCT090	1	Cupola posteriore T93
f	YSPOT93	1	Sportello Tradizionale
g	YTE5040	1	Termometro d.50 l.40



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

cod. FTN0100



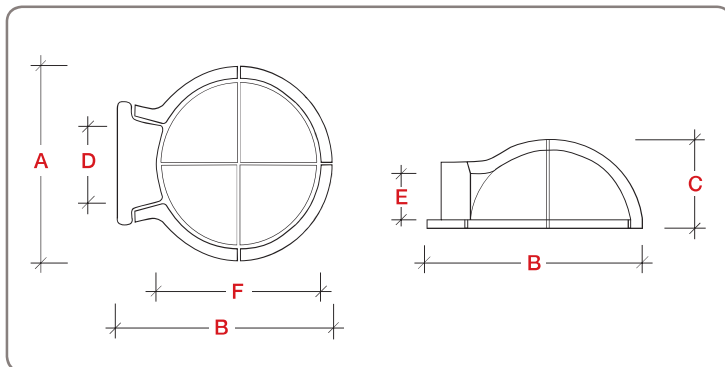
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	310 Kg / 683 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,8 m ² / 8,6 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	55
N° pizze alla volta / Pizza capacity	5
Informati di pane / Bread capacity	10 Kg / 22 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	7 Kg/h / 15,4 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS

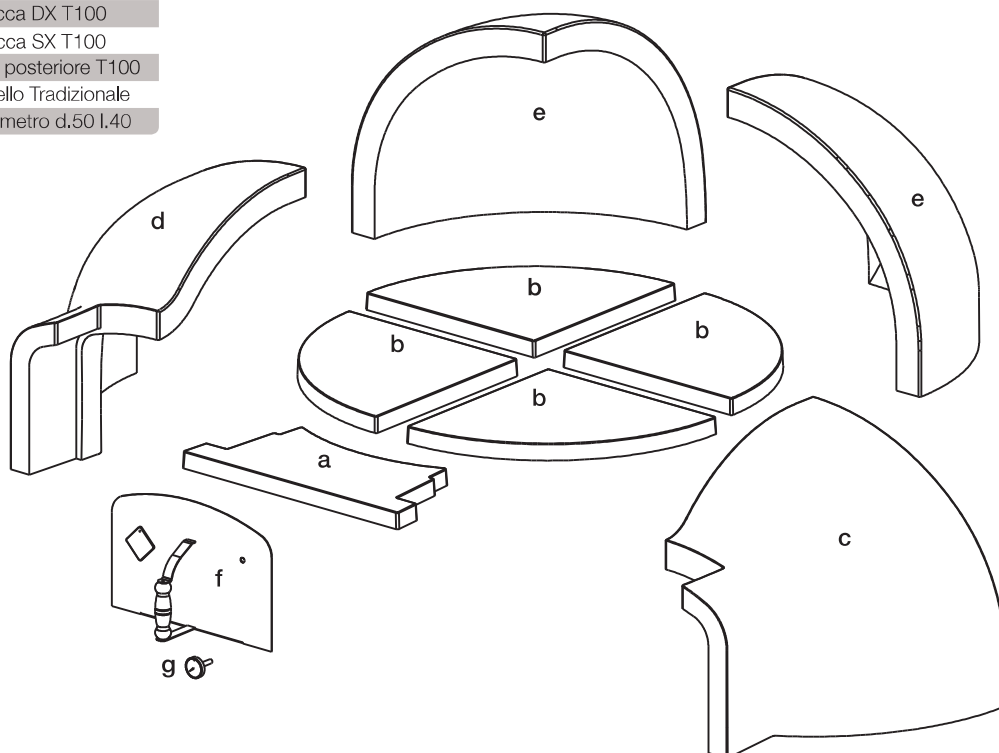


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	114 cm / 44,8 In
B	Lunghezza totale / Total length	132 cm / 51,9 In
C	Altezza totale / Total height	61 cm / 24 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	100 cm / 39,3 In

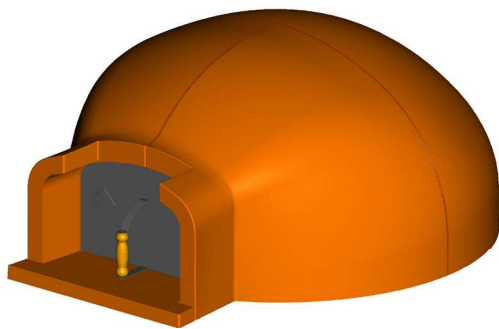
MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDTN100	1	Davanzale T100
b	XFPNSR50	4	Piano a spicchio r.50 T100
c	XFBN100D	1	Bocca DX T100
d	XFBN100S	1	Bocca SX T100
e	XFCN100	2	Cupola posteriore T100
f	YSPOT93	1	Sportello Tradizionale
g	YTE5040	1	Termometro d.50 l.40



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

cod. FTN0110



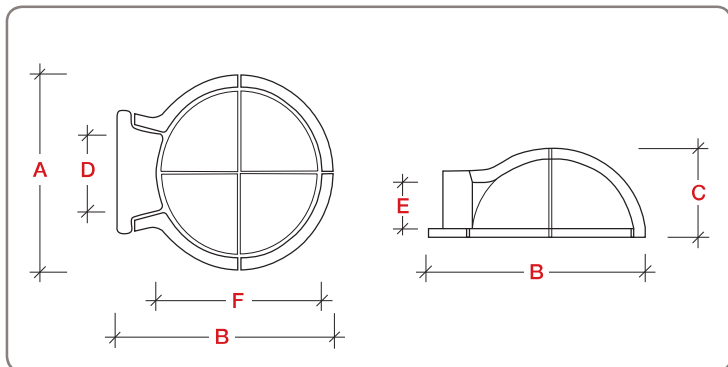
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	360 Kg / 793 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	0,95 m ² / 10,2 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	60
N° pizze alla volta / Pizza capacity	6
Infornata di pane / Bread capacity	12 Kg / 26,4 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	8 Kg/h / 17,6 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS

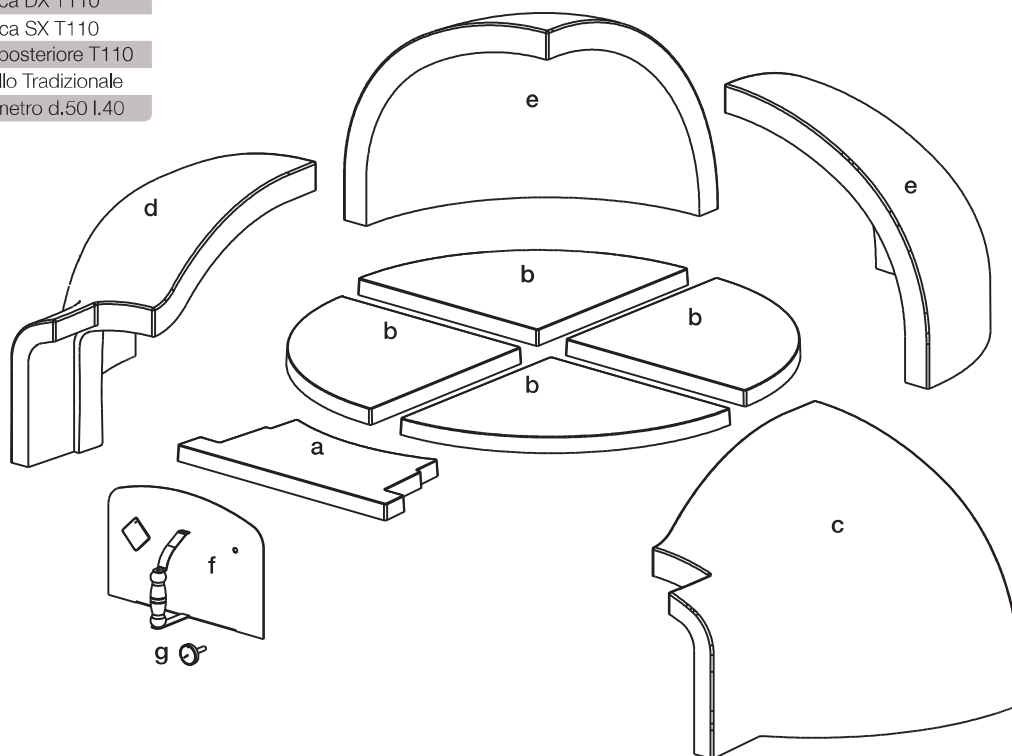


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	124 cm / 48,8 In
B	Lunghezza totale / Total length	144 cm / 56,7 In
C	Altezza totale / Total height	61 cm / 24 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	110 cm / 43,3 In

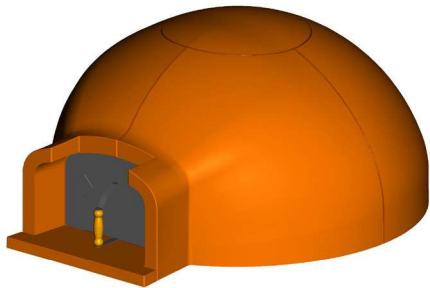
MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDT160	1	Davanzalino T110
b	XFPSR55	4	Piano a spicchio r.55 T110
c	XFBTN1D	1	Bocca DX T110
d	XFBTN1S	1	Bocca SX T110
e	XFCTMNP	2	Cupola posteriore T110
f	YSPOT93	1	Sportello Tradizionale
g	YTE5040	1	Termometro d.50 l.40



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

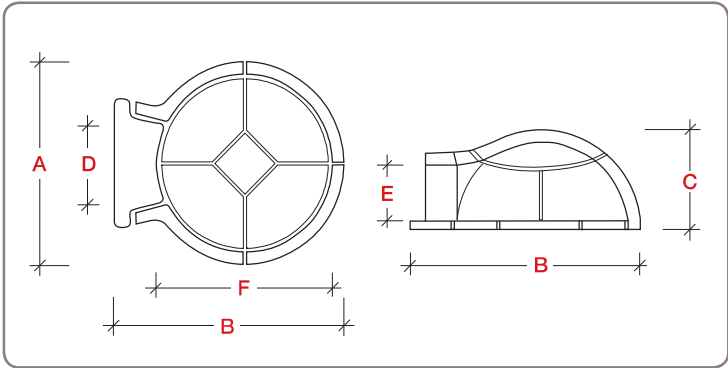
cod. FTN0123



CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	420 Kg / 925 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,25 m ² / 13,4 In ²
Minuti per scaldare / Heating time	65
N° pizze alla volta / Pizza capacity	7
Infornata di pane / Bread capacity	14 Kg / 30,8 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	9 Kg/h / 19,8 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

MISURE / DIMENSIONS

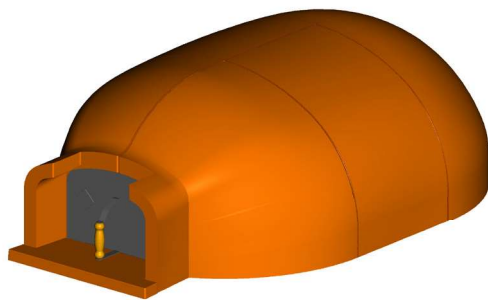
A	Larghezza totale / Total width	135 cm / 53,1 In
B	Lunghezza totale / Total length	156 cm / 61,4 In
C	Altezza totale / Total height	68 cm / 26,7 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F	Diametro interno / Inside diameter	120 cm / 47,2 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDT12N	1	Davanzalino T123
b	XFP125N	4	Piano a settori T123
c	XFP404N	1	Piano a quadrotto 40x40 T123
d	XFB12ND	1	Bocca DX T123
e	XFB12NS	1	Bocca SX T123
f/h	XFCL12N	2	Cupola laterale T123
g	XFCS12N	1	Cupola superiore T123
i	YSPOT93	1	Sportello T123
l	YTE5040	1	Termometro d.50 l.40

N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.

cod. FTN0160



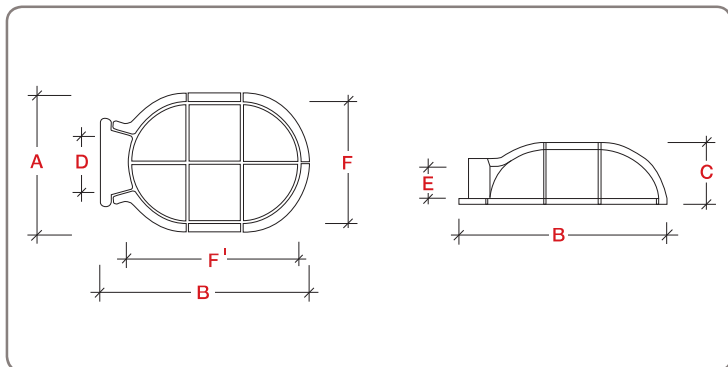
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL DETAILS

Peso / Weight	520 Kg / 1146 Lbs
Area piano forno / Oven floor area	1,5 m ² / 16 ft ²
Minuti per scaldare / Heating time	70
N° pizze alla volta / Pizza capacity	8
Infornata di pane / Bread capacity	16 Kg / 35,2 Lbs
Consumo medio / Average fuel consumption	10 Kg/h / 22 Lbs/h
Temperatura massima / Max oven temperature	400 °C 752 °F
Combustibile consigliato / Recommended fuel	Ciocchi, potature / Logs, trimmings

CANNA FUMARIA (inst. interna) / CHIMNEY (for indoor installation)

Altezza canna > 5 mt / Chimney height >16,4 ft	Altezza canna > 4 mt / Chimney height >13,1 ft	Altezza canna > 3 mt / Chimney height >9,8 ft
Diametro 15 cm oppure 15x15 cm / Diameter 5,9 In or 5,9x5,9 In	Diametro 20 cm oppure 20x20 cm / Diameter 7,8 In or 7,8x7,8 In	Diametro 25 cm oppure 25x25 cm / Diameter 9,8 In or 9,8x9,8 In

MISURE / DIMENSIONS

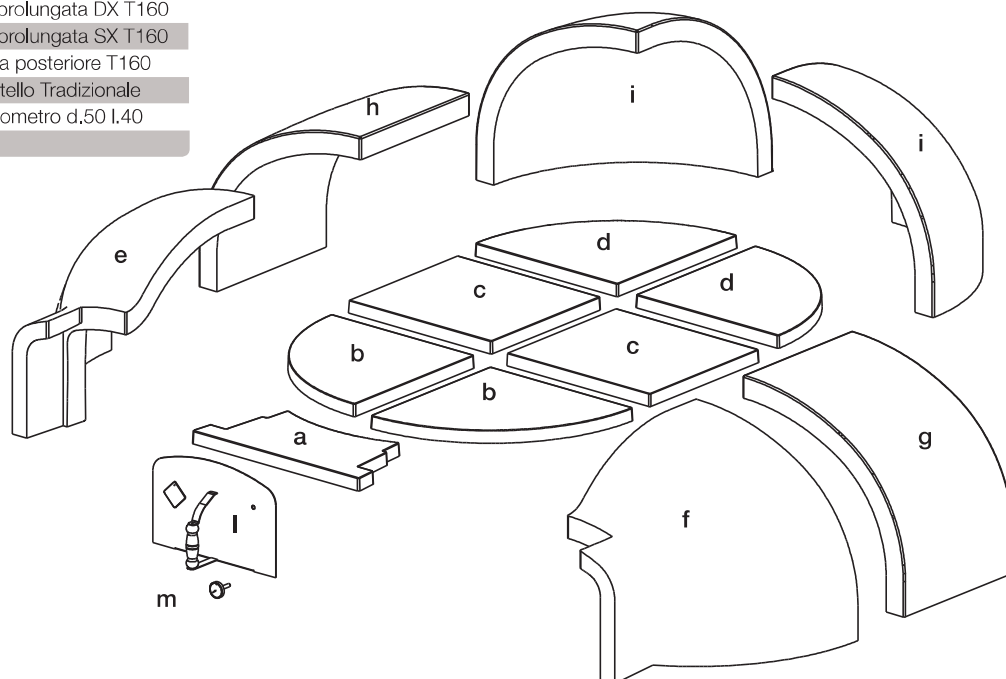


MISURE / DIMENSIONS

A	Larghezza totale / Total width	124 cm / 48,8 In
B	Lunghezza totale / Total length	194 cm / 76,3 In
C	Altezza totale / Total height	61 cm / 24 In
D	Larghezza bocca / Oven mouth width	48 cm / 18,9 In
E	Altezza bocca / Oven mouth height	30 cm / 11,8 In
F x F'	Dimensioni piano forno / Oven floor dimension	110x160 cm / 43,3x63 In

MONTAGGIO e componenti / ASSEMBLY and parts list

	Cod.	N°	Desc.
a	XFDT160	1	Davanzalino T160
b/d	XFPSR55	4	Piano a spicchio r.55 T160
c	XFP5055	2	Piano a quadrotto 55x55 T160
e	XFBTN1S	1	Bocca SX T160
f	XFBTN1D	1	Bocca DX T160
g	XFCP16D	1	Cupola prolungata DX T160
h	XFCP16S	1	Cupola prolungata SX T160
i	XFCTMNP	2	Cupola posteriore T160
l	YSPOT93	1	Sportello Tradizionale
m	YTE5040	1	Termometro d.50 I.40



N.B. Seguire l'ordine alfabetico per il montaggio del forno.